

# #BestBrewChallenge 2021

## PARTICIPANT INFORMATION / TEILNEHMER-INFORMATION

**Name of Brewery:**

Name der Brauerei:

**Name of Brewmaster:**

Name des Braumeisters:

**Address:**

Adresse (Straße und Hausnummer)

**Date:**

Datum:

**Email:**

Email:

**Phone:**

Telefon:

**Website:**

Webseite:

**Facebook:**

Facebook:

**Twitter:**

Twitter:

**City:**

Ort:

**State/County:**

Bundesland:

**ZIP/Post Code:**

PLZ:

**Country:**

Land:

## BREWING LOG SHEET / SUDPROTOKOLL

**Beer name:**

Biename:

**Brew date:**

Brautag:

**Beer style:**

Biersorte:

**Brewer:**

Brauer:

**Batch size:**

Menge Ausschlagwürze:

**Target OG/°P:**

Zielextrakt:

**Brew number:**

Sudnummer:

## MALTS AND SUPPLEMENTS / MALZ UND ZUSÄTZE

**Lb/Kg per hl**

Schüttung in kg/hl

**Ingredients**

Zutaten

**Color (SRM/EBC)**

Farbe

**Mash time & temperature**

The graph features a grid with the x-axis labeled 'minutes' ranging from 0 to 180 in increments of 20. The left y-axis is labeled '°F' and ranges from 90 to 210 in increments of 10. The right y-axis is labeled '°C' and ranges from 30 to 100 in increments of 10.

**Mash type:**  
Maischverfahren:

**Volume of strike water (L/gal):**  
Hauptguss (Liter)

**Volume of water for washing (L/gal):**  
Nachguss (Liter):

**BOILING AND HOPPING / KOCHEN UND HOPFENGABE****Start time:**

Kochbeginn:

**End time:**

Kochende:

**Oz/g/hl:**

Hopfenmenge:

**Hop/seasoning:**

Hopfensorte:

**% Acid:**

% Alphasäure BE:

**IBU****Addition time**

Zeitpunkt Hopfengabe

**Gravity (°P):**

Stammwürze:

**Whirlpool time:**

Whirlpoolrast Dauer:

**FERMENTATION / GÄRUNG****Fermenter:**

Fermenter:

**Wort volume:**

Bierwürzevolumen:

**Start date:**

Startdatum:

**Type of yeasts:**

Hefetypen:

**Fermentation temp. (°C/F):**

Gärtemperatur ((°C/F):

**residual extract (°P):**

Restextrakt (°P):